



CATERING & EVENTOS  
[www.kemagdalenas.com](http://www.kemagdalenas.com)



# BODAS 22-23

## WELCOME 6,50€ pp

- Snacks
- Frutos secos
- Cerveza: Estrella Galicia mini (formato divertido)
- Pink Lemonade (refrescante de zumo de limón exprimido con un toque de frutos rojos y granadina).  
Apto para adultos y niños colocado en dispensador con tirador
- Vasos de cristal

## QUESOS & EMBUTIDOS 7,50€ pp

Estación de embutidos ibéricos selectos y quesos del mundo

### Embutidos

- Jamón ibérico con pan cristal y tomate
- Bull negre
- Bull blanc
- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico
- Longaniza de Vic
- Fuet

### Quesos

- Old Amsterdam (Gouda viejo)
- Ahumado
- Semi curado al pesto
- Azul francés con confitura
- Brie francés con confitura
- Curado estilo manchego

### Toppings

- Tostaditas
- Crackers
- Picos rústicos
- Confituras variadas
- Frutas variadas (fresas, arándanos y frambuesas)

## CASCADA DE JAMÓN IBÉRICO 6,50€ pp

- Cascada de jamon ibérico
- Pan cristal con tomate/sin tomate + complementos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal maldon
- Tomates de untar
- Tabla de madera/ cuchillo
- Expositor
- Decoración y temática boda



## JAMÓN AL CORTE SHOW-COOKING desde 9,90€ pp

- Paleta o Jamón Ibérico según cantidad de invitados
- Servicio de corte "In Situ"
- Profesional en corte de jamón, certificado de la Universidad del Jamón de Teruel
- Menaje eco/bio

## BRASA BAR SHOW-COOKING 59,00€ pp

- Entrecôte de Nebraska servido en mesa en tablas calientes
- Costilla BBQ
- Magret pato
- Chorizos criollos o chistorra
- Chimichurri
- Patatas baby
- Mazorcas o panecillos de diferentes tipos olivas, rústico, cebolla, nueces, chapata

## LA ARROCCERÍA SHOW-COOKING 19,00€ pp

- Paella de marisco, Paella de verduras, Fideuá, Risotto o Arroz negro (a escoger)
- Puesta en escena, decorativa.
- Modalidad Show-cooking.
- Autoservicio.
- Cocinero & Asistente de cocina.

## LAS CROQUETAS SHOW-COOKING 9,50€ pp

- Croquetas de brie y trufa
  - Trompetas de la muerte y boniato
  - Chorizo picante y miel
  - Jamon Ibérico
  - Vaca vieja y cecina
  - Queso Idiazábal y membrillo
- \*\*\* Más variedades disponibles

## LOS TARTARES SHOW-COOKING 12,50€ pp

- Conitos de steak tartar
- Vasitos de tartar de salmón con wakame
- Canapé de tartar de atún rojo y pepino
- Tartar de fuet y tomate
- Tartar vegano



## ¡MANDA HUEVOS! SHOW-COOKING 9,50€ pp

- Buffet de huevos estrellados
- Con jamon ibérico
- Con chistorra
- Con chorizo
- Con tartufata
- Con foie

## BROCHETAS SHOW-COOKING 6,50€ pp

- De gambas con ajo y perejil
- De pollo
- De cerdo adobado
- De verduras

## EL WOK SHOW-COOKING 9,50€ pp

- Fideos de arroz o arroz
- Pollo
- Pato
- Ternera
- Verduras

## LOS PEQUES 12,50€ pp

- Mini burgers
- Mini perritos
- Lollipops de pollo
- Croquetas de cocido
- Patatas chips
- Chuches decorativas

## LOS POSTRES 6,50€ pp

Postres estilo mini surtidos / 2 uds por persona

- Mousse de ganache de chocolate
- Mousse de coco con mango y chía
- Crema de queso y arándanos
- Crema de limón con crumble de galleta
- Dados de brownie con nuez
- Dados de carrot cake con crema de queso



# PICA PICA - APERITIVOS Pre-diseñados

## PARTY GRUP Buffet o modalidad pase de bandejas 18,50€ pp

- Mini burger de ternera Black Angus con queso cheddar y salsa barbacoa
- Tomato cherry, olivas y rúcula con puré de albahaca
- Mini bao pulled pork
- Focaccia de queso Emmental y cebolla
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini tartaletas de surimi al curry con coco
- Tostadita con queso camembert crujiente y mermelada.
- Brocheta de pollo cajún y soja agridulce

## PREMIUM Buffet o modalidad pase de bandejas 22,50€ pp

- Tomato cherry, olivas y rúcula con puré de albahaca.
- Mini burger de ternera Black Angus con queso havarti y Mayo-mustard
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini brioche relleno de roast beef y mayonesa de chimichurri
- Mini wrap cremoso de salmón ahumado
- Mini perrito en pan de bretzel con cebolla crujiente
- Saquitos de queso de cabra y verduritas
- Rejita de hojaldre relleno de pollo y cebolla caramelizada

## PLUS Buffet o modalidad pase de bandejas 26,50€ pp

- Tacos rellenos de pollo minado.
- Mousse de mozzarella con puré de albahaca y tomate cherry marinado.
- Mini wraps de pollo Thai con cacahuetes.
- Mini tartaletas rellena de cremoso de salmón ahumado y eneldo.
- Mini burger de verduras con humus y cebolla caramelizada.
- Mini pan bao relleno de pulled pork.
- Mini pita rellena de falafel con salsa de yogur y sésamo.
- Mousse de Foie y manzana caramelizada con crocanti de pistacho

## TOP VENTAS Buffet o modalidad pase de bandejas 32,50€ pp

- Mini cheeseburger de ternera Black Angus con queso cheddar y salsa barbacoa.
- Mini perrito en pan de bretzel con cebolla frita.
- Mini pan bao con pulled pork.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Mini brioche relleno de roast beef y mayonesa de chimichurri.
- Tacos de pollo.
- Focaccia de Brie y cebolla caramelizada.
- Rollitos de salmón ahumado en pan nórdico con mostaza de eneldo.
- Tapa de fideuá de mariscos.



# PICA PICA - APERITIVOS Pre-diseñados

## DELUXE Buffet o modalidad pase de bandejas 37,50€ pp

- Conito relleno de crema de mariscos y gambitas salteadas
- Bolum de foie con frutos secos y confitura
- Mini burger Black Angus con queso cabra, cebolla caramelizada y mayonesa ahumada
- Mini brioche relleno de cremoso de salmón ahumado y mostaza de eneldo
- Tacos de costilla y salsa de yogurt y menta
- Planchado de brie y trufa
- Bao de confit de pato y salsa hoisin
- Gyozas de verduras con salsa agri dulce de tamarindo

## GOURMET Buffet o modalidad pase de bandejas 43,50€ pp

- Tartar de salmón con algas wakame
- Ceviche de langostino y mango
- Rollitos de ensalada César con pollo
- Canape de falafel, calabacín y salsa de edamame y menta con un toque de yogurt
- Mini burger de verduras humus clásico y cebolla caramelizada
- Mousse de burrata, tartufata y nueces tostadas
- Brocheta de focaccia clásica con AOVE, jamón ibérico y escamas de parmesano
- Nido de patatas con tartar de pulpo y vinagreta de miel y pimentón

## DELICATESSENS Buffet o modalidad pase de bandejas 45,00€ pp

- Vasitos de tartar de atún y cremoso de aguacate
- Mousse de gorgonzola, nuez y chalotas confitadas
- Tacos de confit de pato con salsa de naranja ácida y cilantro
- Cremoso de foie con manzana confitada y virutas de jamón pato
- Mini bao relleno pulpo y mayonesa de pimentón
- Shrimp roll: mini brioche relleno de langostinos cremosos
- Coca de cristal con tartar de tomate, encurtidos y lomo de sardina ahumada
- Mini Burger Black angus con crema de parmesano, bacon ahumado, cebolla caramelizada y mostaza



# CREA TU PROPIO BUFFET. a medida...

## CREMAS DE TEMPORADA Venta por unidad 3,90€ ud

- Gazpacho con croutons de romero y tomate confitado
- Sopita de melón y bogavante
- Salmorejo de melocotón con virutas de jamón ibérico y melocotón a la brasa.
- Crema templada de maíz y leche de coco
- Crema de lombarda y manzana con queso de cabra
- Vichyssoise de pera
- Crema de castañas y setas con aroma de nuez moscada
- Crema de verduras asadas y pistacho
- Crema de boniato, coco, puerro y champiñones ahumados
- Crema de calabacín jamón ibérico y vieira
- Ajoblanco con almendra garrapiñada y uva

## PARA UNTAR Venta por unidad 2,90€ ud

- Tzatziki y puré de kalamata
- Trio de hummus
- Muhammara (Paté Vegetal de Pimiento y Nueces)
- Baba ganush
- Guacamole casero

## ENSALADAS Venta por unidad 3,50€ ud

- Tomate y ventresca de atún y cebolla de Figueras
- Ensalada capressa con aceituna negra y puré de albahaca
- Rollitos de ensalada César con pollo
- Ensalada de celery, manzana y espárragos trigueros.
- Cuscús con pollo Thai
- Chicken salad sobre tostada de manzana
- Quinos con Ras-al-hanut , verduras salteadas y vinagreta de naranja
- Rollito de calabacín, salmón ahumado, queso creoso y eneldo fresco con mostaza

## TARTARES Y CEVICHEs Venta por unidad 4,90€ ud

- Tartar de salmón con ensalada de wakame
- Tartar de atún con base de aguacate fresco
- Tartar de fuet y tomate
- Tartar de tomate y aguacate
- Conito de steak tartar
- Ceviche de lubina
- Ceviche tropical de langostino y mango
- Ceviche de palmitos



## DEL MAR Venta por unidad 4,50€ ud

- Salpicón de pulpo
- Salpicon de bogavante
- Dados de salmón marinado con eneldo fresco y emulsión de mostaza
- Coca de cristal con tartar de tomate y sardina ahumada
- Carpaccio de atún rojo, soja dulce y sésamo
- Canapé de pepino con requesón, anchoa OO y nueces-
- Tartaleta de cremoso de patatas y pulpo
- Crocante de arroz con cola de langostino, verduritas frescas, alsa agridulce y menta
- Mini bocadillo de Calamares con mayonesa de wasabi
- Vasito de brandada de bacalao y confit de pimiento del piquillo
- Ragú de pulpo en cestita de patata crujiente
- Nidos de patatas con pulpo ahumado y salsa hoisin
- Tacos de camarón con mayonesa de chipotle y lima
- Vieira a la plancha con mantequilla y limón

## DE LA MONTAÑA Venta por unidad 3,90€ ud

- Mini brioche de pastrami con mayonesa de chimichurri
- Pita tostada rellena de roast beef y salsa de Pedro Ximenez
- Focaccia de jamón ibérico y escamas de parmesano
- Mini burger black Angus, queso de cabra y cebolla caramelizada
- Mini Canelón de carrillera con Idiazabal
- Brocheta de pollo teriyaki y sésamo
- Kafta de cordero con salsa de tahini
- Tacos de pollo
- Tacos de costilla y salsa de yogurt y menta
- Bao de pulled pork
- Bao de confit de pato y salsa hoisin
- Tacos de pollo con pico de gallo y cilantro
- Tacos de costilla barbacoa con salsa de yogurt y menta
- Tacos de confit de pato y cebolla encurtida con salsa de naranja
- Mini brioche de rabo de toro
- Tataki de solomillo de ternera con salsa de moscatell



## APERITIVOS FRÍOS GOURMET Venta por unidad 4,50€ ud

- Tostada de Almendra con Foie micuit e higos caramelizados
- Mousse de burrata y tartufata con tomate semi seco marinado
- Vasito de brandada de bacalao y confit de pimiento del piquillo
- Mousse de Foie, y manzana caramelizada
- Higo de coll de dama relleno de foie micuit y almendra tostada
- Conitos de crema de marisco y gambas
- Mousse de Gorgonzola, nuez y chalota confitada

## CROQUETAS GOURMET Venta por unidad 3,20€ ud

- Croqueta de sepia con ragú de pulpo y mayonesa de wasabi
- Buñuelos de pollo rellenos de sweet chili con salsa de wasabi
- Tequeños Venezolanos con nuestra tártara
- Arepitas de reina pepiada

## VEGGIE & VEGAN Venta por unidad 3,50€ ud

- Mini burger de verduras
- Pizza de berenjena, escamorza ahumada y pesto de albahaca
- Gyozas de verduras y salsa de sweet chili
- Tacos de heura, verduritas y aguacate
- Planchado de brie y trufa
- Canapé de calabacín, falafel, cremoso de edamame y menta y salsa de yogur
- Canutillo de pita crujiente y humus de remolacha
- Mini canelón de berenjena, relleno de setas con tomate secos
- Portobello relleno de gambas al ajillo
- Portobello relleno de espicanas, alcachofas y queso
- Mini wok de verduritas teriyaki
- Coliflor ahumado con culisde coliflor, ají amarillo y queso vegano
- Carpaccio de berenjena con parmesano y rúcula
- Mini pita italiana con mozzarella, albahaca y tomate confitado
- Espárragos con crema de almendra, soja de albahaca y lima
- Focaccia con crema de pistacho, burrata y boloña italiana



# BEBIDAS Y BARRAS

## BODEGA CLÁSICA

Precio por adulto: 17,50€pp

Precio por niño: 10,00€pp

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos surtidos
- Pink Lemonade (refrescante de zumo de limón con frutos rojos y un toque de granadina)
- Vino Blanco DO selección del Sumiller / Verdejo
- Vino Tinto DO Selección del Sumiller / Garnacha del Emporda
- Cerveza "Estrella Galicia" con sistema abre facil
- Copas de cristal tipo burdeos con seguro de rotura y pérdida incluido
- Vasos corto de cristal con seguro de rotura y perdida incluido
- Cubiteras Industriales estilo vintage
- Hielo especial en escamas para enfriar tratado con nitrógeno

## ESTACIÓN DE CAFÉ 3,50€pp

- Café espresso 100% grano arábico en cafetera de alta demanda
- Café descafeinado de sobre
- Complementos varios
- Leche de vaca y de soja/ vegetal
- Licores: Baileys y licor de hierbas
- Menaje de cafe y complementos

## ESTACIÓN DE CAFÉ Y CHUPITOS DE HIERBAS 4,50€pp

- Chupito de hierbas
- Limoncello
- Baileys
- Vaso de chupito de cristal
- Cafe y todos sus complementos
- Infusiones varias
- Vasos de un uso
- Jarra de agua eléctrica
- Azúcar
- Edulcorante
- Removedores
- Expositor
- Decoración y temática boda



## BARRA LIBRE

20,00€ por persona /2h  
10,00€ hora adicional

- Brandy Torres 5
- Gin Premium
- Ron Cacique
- Whiskey J&B
- Vodka Eristoff
- Orujo Ruavieja
- Licor Ratafia
- Cointreau
- Cerveza
- Vino de la casa
- Agua mineral
- Agua con gas
- Variedad de Refrescos

## GIN TONIC & MOJITOS

15,00€ por persona /2 horas

- Gin Tonic afrutado
- Gin Tonic seco
- Gin Tonic cítrico
- Mojito clásico
- Mojito de fresa

## RESOPÓN CRIOLLO 9,50€pp

- Tequeños clásicos con salsa tartara
- Arepitas: de pollo con queso amarillo, reina pepiada o silimar
- Empanaditas de carne mechada o pollo con salsa tartara
- Chachitos de jamón

## ESTACIÓN DE CREPES DULCES 9,50€pp

- Dulce de leche
- Nutella
- Nutella y plátano
- Chocolate negro
- Chocolate blanco

Toppings:

- Nueces
- Fresas
- Frutos rojos
- Nata
- Oreo



## MOBILIARIO COMENSALES desde 28,00€pp

- Mesas rustic (estilo naked)
- Sillas tijera (color nogal o blanco)
- Verdes para la mesa
- Bajo plato
- Menaje de loza
- Cuberteria Inox

## LOGÍSTICA

- Montaje y desmontaje: desde 599,00€ hasta 50 pax \*Se valora cada caso segun tipo de evento
- Traslados / 349,00€ hasta 30 kilometros del local, luego 1,00€ x por kilometro y trayecto
- Servicio de camareros se presupuesta aparte según el tipo de catering contratado
- Copas de vino incluido en las barras de bebidas
- \*Seguro de rotura incluido y cantidades limitadas 2 x pp / unidad adicional 0,90€ ud
- Vasos de cristal incluido en las barras de bebidas
- \*Seguro de rotura incluido y cantidades limitadas 2 x pp / unidad adicional 0,90€ ud
- Platos tipo aperitivo
- \*Seguro de rotura incluido
- Menaje general
- \*Seguro de rotura incluido
- Tasa de gestión de residuos 249,00€ \*Gencat.cat
- No incluye limpieza del espacio
- No incluye montaje de ceremonia
- No incluye decoración del espacio
- No incluye movilización de mobiliario de ninguna partida que no este contratada al catering
- No incluye arte floral

---

IVA 10%. No Incluido



CATERING & EVENTOS  
www.kemagdalenas.com